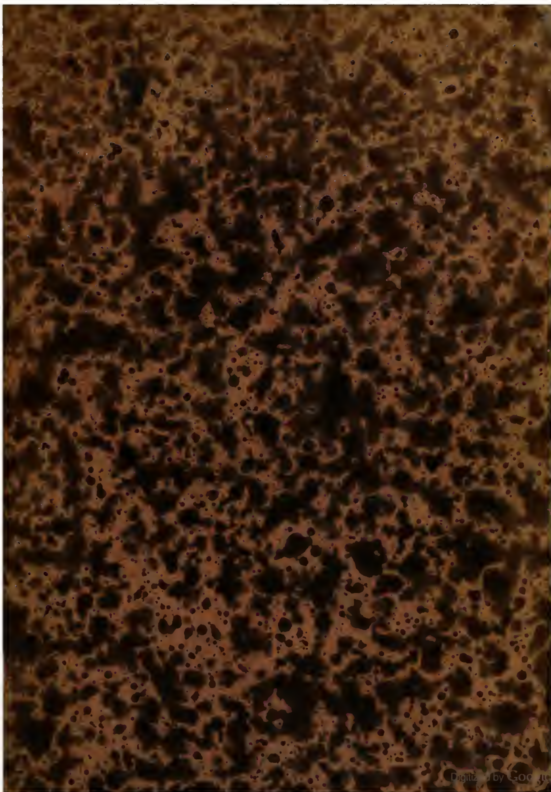


PROPOSTA

DI UNA DESCRIZIONE SISTEMATICA GENERALE

DE' VITIGNI, DELLE UVE, E DE' VINI

DEL REGNO DELLE DUE SICILIE

PRESENTATA

AL REALE ISTITUTO D' INCORAGGIAMENTO

DAL SOCIO ORDINARIO

CAVALIERE MICHELE TENORE.



NAPOLI

TIPOGRAFIA DEL MINISTERO DI STATO DEGLI AFFARI INTERNI
NEL REALE ALBERGO DE' POVERI

1847.

Proposta di una descrizione sistematica generale de' vitigni, delle uve, e de' vini del regno di Napoli.

Ornatissimi Socî

Tra gli svariati oggetti degni della particolare attenzione degli agronomi, un posto importante non potrà negarsi alla coltivazione della vite, imperocchè, comunque i frutti di essa ed i moltiplici prodotti che se ne preparano non servissero di base alla prima ed immediata sussistenza dell' uomo, tuttavia pel quasi suo istintivo desiderio, avvertito fin ne' selvaggi, di procacciarsi spiritose bevande, il principal liquore che quel frutto ne somministra, e la cui origine si perde nelle tenebre della favola, rende ragione del posto eminente che a tale coltivazione intendiamo assegnare. Che se poi ci faremo a considerare che non a tutte le regioni della terra la Natura è stata larga delle condizioni richieste dalla vegetazione di tale arbusto, e che tra le più favorite noverar possiamo il nostro Regno, ragion maggiore vi ravviseremo onde attendervi con le più speciali cure. Non è nostro pensiero il venir ripetendo a quanta celebrità risalissero negli antichi tempi i vini delle nostre contrade; comecchè argomento gravissimo porger ne potessero dell' arte de' padri nostri nel ben coltivare la vite, e nel distinguerne le varietà che per la bontà delle uve ad apparecchiarne i loro vini preferir dovessero. Tuttavia confessar dobbiamo che in mezzo a sì grande ricchezza d' istoriche tradizioni, le terre, il clima e le condizioni fisiche tutte del nostro paese rimanendo le stesse, i nostri vini lungi dall' agguagliare la rinomanza del Cecubo, e del Falerno, vinti ne sono benanco

nel confronto con i moderni vini di altri paesi men favoriti del nostro.

Noi non dovremo perciò trattenerci dall'inculcarne il perfezionamento, e dal fare voti caldissimi perchè le pratiche de' più benemeriti enologi sieno osservate; e poichè a conseguirne il bramato scopo concorrer debbe precipuamente la qualità delle uve, perciò ci siamo avvisati di produrne la presente scrittura, la quale a ben definirne le qualità istesse è specialmente rivolta. Spender molte parole non sarà mestieri onde provare che ad ogni ben regolato lavoro di *vinificazione* (fabbricazione di vini) preceder debba la determinata e precisa conoscenza de' vitigni e delle qualità delle uve che da essi si ottengono; frattanto se vorremo tener conto de' trattati che sono stati scritti su di questo importante argomento, saremo costretti a confessare che questa parte ne sia stata poco studiata, a talchè lo stesso Chaptal dichiarava mancargli il coraggio di porvi la mano.

Da ciò è avvenuto che la scelta delle diverse qualità di uve da destinarsi alla fabbricazione de' diversi vini, ne rimane abbandonata al più cieco empirismo. Ad attenuarne il rimprovero non negheremo che la difficoltà maggiore se ne prova nel volere per principî normali e ragionati andar descrivendo le innumerevoli varietà di vitigni e di uve che da tempi immemorabili formano la base di tutte le coltivazioni di simil genere. A questo si aggiunge l' incomprensibile diversità de' nomi che vengon dati alla stessa varietà di vitigno o di uva; cosicchè non ci è Stato vinifero, non provincia, non paese che non ne possegga i suoi proprî; e che perciò lo stesso vitigno e la stessa qualità di uva non possa trovarsi mentovata sotto molti nomi diversi. Qual sarà il filo di Arianna che potrà guidarne in mezzo a tale labirinto? Dove troverassi chi voglia assumersi tale un erculea ed improba fatica di andarne raccogliendo le sterminate sinonimie e di rannodarle alle singole varietà che ne rappresentano? Difficoltà insuperabile è questa a fronte della qua-

le anche i più valorosi han retroceduto; onde bene a ragione se ne spaventava benanco quell' insigne chimico-agronomo francese.

Ad onor del vero tacer non dovremo che in ogni tempo non han mancato in Italia e fuori esperti agronomi che dessero opera a far collezione ed a descrivere vitigni ed uve diverse, e noi, gl' italiani solo rammentar volendone, diremo come molte ne descriveva il Gallesio, e prima di lui non poche ne registravano il Soderini, il Crescenzi, l' Alamanni, Pietro Antonio Micheli, Paolo Boccone ed altri; nè passeremo sotto silenzio la ricchissima collezione di vitigni della maggior parte de' paesi d' Italia, non che di altri luoghi di Europa e dell' Affrica settentrionale, che in tempi più a noi vicini ne coltivava il benemerito direttore della Biblioteca italiana, il Dottor Acerbi, coll' idea di darne una compiuta descrizione; nè ci ristaremo perciò dal deplorarne l'immatura perdita, dietro la quale, per quanto è a nostra notizia, de' lavori preparati da quell' insigne raccoglitore e dello stesso deposito di vitigni non si è più inteso parlare. Da ultimo non tralasceremo di rammentare come fin dalla prima fondazione del nostr' Orto botanico, ed allorquando alle cose agrarie in pari tempo esso intendeva, per noi si desse opera a raccogliere i vitigni coltivati in diversi luoghi del Regno, ed altri se ne provvedessero dallo straniero; e come senza intermetterne, per la cessata promiscuità, le cure, su di un piccol colle circa 200 varietà ne possiamo tuttora offrire allo studio ed alle ricerche degli agronomi. Opportuni materiali esser questi per servire alla summentovata statistica, non niegheremo; ma ne duole doverne in pari tempo dichiarare che insufficienti ne sarebbero per estenderla a tutti i vitigni del regno, e comprenderne la generale sinonimia. La quale insufficienza confesseremo derivare meno dalla difficoltà che ne presenta la numerica materiale raccolta de' vitigni medesimi, che dalla deficienza di una scientifica e sistematica classificazione, coll' aiuto della quale dietro costanti

caratteristiche, e dietro norme e principî determinati, proceder si potesse a decifrare le vere distinte specie e varietà, da quelle che nol sono che di puro nome.

A confortarne in tale arduo lavoro, con piacevole sorpresa opportunissima ne perveniva una scrittura da tale un paese donde per le fisiche condizioni avrebbe potuto attendersi il meno; cioè dalla seconda Città dell' impero russo! Sollecita la Società Imperiale de' naturalisti di Mosca di comunicare a' suoi corrispondenti il frutto delle sue dotte lucubrazioni, ne fa periodicamente pervenire il suo *Bulletin*. Nel secondo volume del 1846 che ricevemmo nello scorso dicembre, in idioma tedesco trovasi inserito il Saggio di una sistematica classificazione de' vitigni coltivati nella Georgia russa, detta altrimenti Grusinia, opera del Dottor Kolenati. Con quanta avidità ci facessimo a percorrerla è facile giudicarlo dalle cose testè discorse, ed il godimento crescendone in noi col proseguirne la lettura, quasi gongolando di gioia ne andavamo ripetendo il famoso *inventí* del geometra di Siracusa!

In questo importantissimo lavoro dell' Accademico di Mosca sopra principî scientifici di facile e generale studio sta fondata la più semplice, chiara e sistematica distribuzione di tutti i vitigni, de' quali ha egli avuta occasione di studiarne oltre a 1000 diverse varietà in piena vegetazione. In seguito di tali estese ed accurate ricerche, il Signor Kolenati è pervenuto a stabilire che tutti i vitigni coltivati possano riferirsi a due tipi di viti selvagge, che ha dimostrato potersi considerare come due sottospecie della *vitis vinifera* del Linneo. Dietro questa felicissima scoperta, noi potremo renderci ragione dell' immenso numero di varietà di vitigni europei, che col volger de' secoli han potuto venir procreate per ibridismo dalle due prime sottospecie, e dagl' innumerevoli incrociamenti che ne son derivati; laddove stando alle antiche conoscenze botaniche che ammettevano una sola vite selvaggia europea, il fatto delle prime procreazioni ibride non a-

vrebbe potuto ammettersi, e quindi difficoltà maggiori sarebbonsi incontrate nella soluzione del problema. (1) Di estrema semplicità quanto chiari e costanti sono i caratteri che fan distinguere le suddette due sottospecie, e che il Dottor Kolenati ha riconosciuto nella qualità del pelame che ne ricopre le foglie. Quindi colla più giudiziosa analitica distribuzione, le divisioni fatte delle sue classi, de' suoi gruppi, e delle suddivisioni ulteriori, con tanta chiarezza ed abbondanza di caratteristiche note ne va trattando, che anche i meno iniziati nelle conoscenze botaniche, potranno agevolmente riferirvi tutt' i vitigni, e tutte le uve che vorranno classificare. A compiere l'importanza del suo agronomico lavoro, il dotto accademico ne ha afforzato i precetti con gli esempi, a talchè prendendo a descrivere le 48 varietà di vitigni della Georgia russa, vi applica egli i principî della sua classificazione, e ne porge così il più prezioso modello da servir di guida in ogni analogo lavoro.

A vista di tali pregi, coll'idea di farne profittare gli agronomi della Penisola, tralasciandone tutto ciò che si riferiva a' soli speciali interessi di que' popoli, ci siamo applicati a voltarne in italiano e compendiarne i fondamenti della classificazione e la descrizione delle 48 varietà succennate; e questo compendio offriamo al nostro Reale Istituto, ritenendo poterne fare il soggetto di un'utilissima applicazione. Si tratterebbe cioè, di compilare dietro questi principî una statistica generale di tutte le varietà di vitigni che si coltivano nel regno, nonchè delle uve che se ne ottengono, e de' vini che se ne fabbricano. Un tal lavoro, se mal non ci apponghiamo riescir potrebbe di grande utilità per questa parte d'Italia non solo, ma benanco per tutti gli altri Stati italiani, tra i quali

(1) Coltivasi da tempo immemorabile anche la *vitis laciniosa Lin.*; ma ignorano tuttora i botanici qual ne sia la primitiva origine, nè son di accordo nel definire se a specie propria, ovvero a varietà della stessa *Vitis vinifera* dovesse riferirsi. Presso noi questa vite vien chiamata *vite da uva romana*; i francesi la dicono *Ciutat*.

col favore de' Congressi scientifici, potrebbe diramarsi, rimanendone sempre a Napoli il merito di averne presa l' iniziativa.

Ecco le proposizioni che crediamo perciò doverne sottoporre alle deliberazioni di questo dotto Consesso.

1.° Che sia messo a stampa il Compendio del Saggio della sistematica descrizione delle viti, del Dottor Kolenati; preceduto dalla nostra proposta, e dalle deliberazioni che ne adotterà l' Istituto;

2.° Che ne sieno diramati gli esemplari fra tutte le Società Economiche, coll' incarico di distribuirle tra que' soci che più specialmente intendono alla coltura della vite ed alla fabbricazione de' vini, affinchè potessero compilarne le descrizioni di tutti i vitigni, di tutte le uve, di tutti i vini, e prodotti di essi, delle rispettive provincie, giusta i principî della classificazione del Dottor Kolenati, prendendone a modello il saggio descrittivo delle 48 specie di viti coltivate nella Georgia russa.

3.° Che sia creata una numerosa Commissione di Socî di questo Reale Istituto, la quale dopo l' analogo esame e dopo delle deliberazioni che ne saranno adottate rimarrebbe costituita in Commissione permanente, coll' incarico di raccogliere e coordinare in un sol lavoro tutti i materiali che ne sarebbero inviati dalle Società Economiche, e compilarne la Statistica generale suindicata.

4.° Che la stessa Commissione sarebbe incaricata dello special lavoro da eseguirsi sulla collezione delle viti coltivate nel Reale Orto botanico di Napoli, per servir di confronto alle descrizioni che ne perverranno dalle provincie, e di modello alla compilazione della descrizione generale.

5.° Che un numero di esemplari della enunciata pubblicazione ne sia inviato al Presidente del Reale Istituto d' Incoraggiamento di Sicilia, invitandolo a prenderla in considerazione; onde, giudicandolo opportuno, possa un simile lavoro effettuarsi in quelle insulari provincie del Regno.

Estratto dell' atto verbale della tornata dei 21 Gennaio 1847. Art.° 8.

Il Socio Cav. Tenore ha letto un suo lavoro degno dell'attenzione dell' universale. Egli propone una descrizione sistematica generale de' vitigni, delle uve e de' vini del nostro Regno. Prendendo per norma quanto si è fatto dal Dottor Kolenati nella Georgia Russa, vorrebbe estenderne l' applicazione al nostro Regno: locchè sarebbe d' infinita utilità, formando un lavoro classico che non avrebbe l' eguale. Quindi dopo lungo ragionamento propone all' Istituto i seguenti quesiti onde riuscire nell' intento.

1.° Che sia creata una numerosa Commissione di Soci dell'Istituto, la quale dopo l' esame analogo, e dopo le opportune deliberazioni rimarrebbe in Commissione permanente per coadiuvare e raccogliere in un sol lavoro tutti i materiali che sarebbero inviati dalle Società Economiche, onde completare una statistica generale.

2.° Che si mandi a stampa il lavoro, e che ne siano diramati gli esemplari fra tutte le Società Economiche con l' incarico di distribuirli tra que' Soci che più specialmente intendono alla coltura della vite ed alla fabbricazione de' vini, prendendo a modello quanto si è fatto dal Dottor Kolenati nella Georgia Russa, e le descrizioni delle 48 specie di viti coltivate colà.

3.° Che la stessa sarebbe incaricata dello special lavoro da eseguirsi sulla collezione delle viti coltivate nel Real Orto Botanico di Napoli, per servire di confronto alle descrizioni che perverranno dalle Provincie.

4.° Che un numero di esemplari della detta pubblicazione ne sia inviata al Presidente del Reale Istituto d' Incoraggiamento di Sicilia, invitandolo a prenderlo in considerazione, onde, giudicandolo opportuno, possa un simil lavoro effettuirsi in quelle insulari Provincie del Regno.

Or l' Istituto ha inteso con molta soddisfazione le idee del suo Socio, e convenendo che il di lui progetto potrebbe essere assai utile ed onorifico per questo Istituto, vi ha pienamente annuito. Quindi dal seno della Commissione che tiene luogo di Società Economica per questa Provincia ha prescelto la Commissione composta dal Cav. Gussone, e dai Signori Briganti, Guarini, Cua, Gasparrini e Semmola, perchè, inteso anche il Cav. Tenore, esamini il lavoro da lui progettato, e ne faccia conoscere il merito, riserbandosi poscia di dare le ulteriori disposizioni.

Il Segretario Generale degli Atti
Cav. Vincenzo Stellati.

Rapporto della Commissione incaricata di esaminare la proposta del Cav. Tenore.

Signor Presidente

Il chiarissimo Cav. Tenore credendo che un lavoro del Signor Kolenati sopra una nuova maniera di classificare le viti fosse di molto pregio, l' ha tradotto in nostra lingua, e presentato e questo Istituto. Proponeva egli che fosse stampato, e distribuito a tutti coloro che intendono di agricoltura, segnatamente alle nostre Accademie agrarie; avvisandosi che dove queste mandassero all' Istituto i saggi e le descrizioni, fatte co' principî del Signor Kolenati, dei diversî vitigni delle nostre provincie, riscontrandoli poi con quelli coltivati nell' Orto Botanico, si sarebbe potuto fare un lavoro quasi universale per tutta quanta la penisola italiana. E questo Istituto per conoscere la utilità di sì fatta proposta nominava un consiglio di parecchi Socî, cioè del Cav. Gussone, e de' Signori Briganti, Guarini, Semmola, Cua e Gasparrini.

Il Consiglio avendo esaminato con diligenza il menzionato lavoro ne dichiara brevissimamente la natura ed il pregio.

Se la classificazione delle varietà di molti alberi fruttiferi fu sempremai soggetto di controversia non solo fra gli agronomi, ma ancora fra i Botanici; quella dei diversi vitigni ha mostrato tali difficoltà che si è creduto quasi impossibile poter venire a capo di un proponimento di tanta importanza. I progressi presenti della Botanica hanno illuminati gli Agronomi sopra la natura e l' essenza di parecchi frutti. Di che non potendosi a parte a parte ragionare per non uscire dai termini della Commissione, tuttavolta, volendone un esempio, giova solamente ricordare ciò ch' è avvenu-

to, per le ricerche di molti Botanici, per rispetto alla natura delle diverse sorte di ciliegi. Che mentre si credeva fossero tutte varietà di una sola specie, si è veduto poi nel fatto che son quattro specie distinte, ciascuna con sue varietà. Le quali varietà allontanandosi più o meno dalle specie primitive e naturali, tutte insieme nascondono alla mente degl'ignoranti l'essenza loro, quale e quanto fosse il pregio di ciascuna e qual coltivamento le potesse meglio convenire. Non altrimenti è accaduto per i fichi, i peschi ed altri frutti.

Di viti diverse se ne contano oltre a mille. E di tutte volendo sapere l'essenza ed i particolari, il primo pensiero che si affaccia alla mente è di vedere, se provengono esse da una sola specie o tipo primitivo, ovvero da specie differenti. Nel primo caso le varietà sarebbero più o meno mutabili e vaghe indefinitamente; nell'altro esse manterrebbero tra certi caratteri inconstanti, qualche segno certo che mostrerebbe la natura di quella specie onde derivano. Botanici ed Agronomi attenendosi alla prima opinione han creduto sempremai che la specie primitiva generatrice feconda di tanti diversi vitigni fosse la vite selvatica detta comunemente Labrusca; e da ciò proveniva la difficoltà di poterli ordinare con caratteri certi. Ma il Signor Kolenati nel lavoro tradotto dal Signor Tenore manifesta diversa opinione, avendo egli scoperto per diligenti ricerche fatte nella Georgia Russa, che quivi ci ha certamente due viti salvatiche, le quali, egli considera come due tipi primitivi e generatori di tutti i vitigni coltivati. E dappoichè tutti e due non forniscono perfettamente la stessa qualità di umore dal frutto loro, seguita naturalmente che perciò non da tutti i vitigni si può trarre buon vino. E' con siffatta norma descrive egli i molti vitigni della Georgia con tanta precisione da non lasciar niente a desiderare nello stato presente della scienza.

Le diverse generazioni di viti coltivate nel nostro

regno sono certamente moltissime per non dire infinite; ma quali e quante sieno niuno certamente ha ardito dire per le difficoltà di sopra menzionate. Ma ora che dal Signor Kolenati ci è porto il filo, sarebbe vergognoso pel nostro paese non metter mano al lavoro proposto dal Signor Tenore. Il quale lavoro perciò il Consiglio approva in tutt' i termini da lui proposti.

Napoli 11 Febbraio 1847.

G. Gussone.
Giuseppe Cua.
Francesco Briganti.
Giovanni Guarini.
G. Semmola.
Guglielmo Gasparrini relatore.

Estratto dell' atto verbale della tornata accademica degli 11 Febbraio 1847. Art.° 5.

La Commissione incaricata di dare il suo parere sul lavoro fatto dal Socio Cav. Tenore sulla classificazione delle viti, portando nel nostro idioma quanto si è pubblicato dal Signor Kolenati nella Georgia Russa, ha letto il suo rapporto. Con esso ha messo in veduta la grande utilità che potrebbe risultare dal dilucidare un argomento cotanto intrigato. Quindi la Commissione ha approvato il progetto del Signor Tenore, non escludendo alcuno degli articoli dal medesimo proposti. Or l' Istituto ha applaudito alle idee della sua Commissione ed immediatamente ha disposto che fosse stampato l' intero lavoro onde diffondersene gli esemplari, affinche si possano al più presto possibile raccogliere le materie analoghe. Si è anche disposto d' inserirlo nel 6.° tomo degli Atti Accademici.

Il Segretario Generale degli Atti
Cav. Vincenzo Stellati.

SAGGIO

DI UNA SISTEMATICA CLASSIFICAZIONE

DEI VITIGNI INDIGENI

DELLA GEORGIA RUSSA (GRUSINIA)

DEL SIG. FEDERIGO A. KOLENATI. (1)

(1) Pubblicata in tedesco nel fasc. 2.° del *Bulletin de la Société impériale des naturalises de Moscou. Année 1846 pag. 279.*

PREFAZIONE

« *Multa sunt vitium genera, quarum nec numerum, nec appellationes cum certa fide referre possumus.* »
COLUMELLA DE RE RUSTICA. III. p. 95.

LA conoscenza della vite risale non solo alla più alta antichità donde dall'Oriente sianci state trasmesse notizie, giacchè il Profeta Noè fu quello che la trovò piantata nell' Ararat; ma anche molto più in là; perocchè non conosciamo nulla di ciò che Noè avesse appreso concernente l' epoca in cui nell' Ararat o altrove erasene intrapresa la coltura, nè potremmo stabilirne una cronologica determinazione. Al contrario anche prima che se ne fosse estesa la coltura, la vite presso molti popoli di Oriente e di Occidente era coltivata abbastanza perchè se ne potessero trarre notizie delle diversità di vini distinti in dolci ed agri. — Presso i greci ed i romani la coltura della vite era più estesa per modo che anche dalle nostre storiche notizie possiamo raccogliere che tante diverse specie di vitigni si erano coltivate, che l' immortale cantor di Mantova potè dire nelle sue georgiche:

Sed neque quam multae species, nec nomina quae sint;
Est numerus; neque enim numero comprehendere refert.

Presso i romani a quel tempo il godimento del vino, comunque non ve ne fosse abbondanza e fosse riputato qual bevanda de' numi, era severamente vietato ai giovani al di sotto de' 14 anni, ed alle donne per tutto il tempo della loro vita.

Per altre cagioni l' uso del vino per legge del Levitico era vietato ai preti israeliti, e da ciò avveniva ancora che i Nazari ed i Recabiti (Ierem. XXXV. 5),

come anche molti altri ed in particolare gli Encratiti, e gli Aquari (Settàri che bevevano acqua) sotto i Giudei, ed i primi cristiani tanto rigorosamente se ne astenessero da considerarne l' uso come affatto peccaminoso. Son noti i precetti dell' Alcorano che vietano l'uso del vino ai musulmani.

A malgrado di tali divieti , le varietà de' vitigni ne' due mila anni che precedettero i versi di Virgilio si moltiplicarono così prodigiosamente , che ben poteva egli ai versi testè riferiti far seguire l' altro distico seguente

Quem qui scire velit, Lybici velit aequoris idem,
Discere, quam multae Zephyro turbentur arenae.

Alle quali già fin d' allora numerose varietà, altro più gran numero ve n' è stato aggiunto successivamente, a talchè al giorno d' oggi si conoscono 1400 varietà della vite europea : e dippiù anche il numero delle vere specie se n' è accresciuto per le scoverte fattene dai botanici in altre parti del mondo; cosicchè sommano esse a 22 ; delle quali una sola specie è europea, 3 sono africane , 8 asiatiche e 10 americane. Delle varietà europee della vite, il Prof. Dierbach (nella Linnaea 1828 tom. 3. p. 142) ne ha descritte 42 che se ne incontrano nelle contrade bagnate dal Reno; il Dottor Helbing (nel Syst. veget. del Roemer e Schultes; (1829) tom. V. p. 312) ne ha descritte 24 nell'Austria orientale; il Dottor Sim. de Roxas Clemente y Rubio (Ensayo sobre las variedades de la vid. 1807 Madrid) ne numera 119 nella Spagna. Aggiungeremo come tra i più antichi autori che han trattato della vite, Catone ne conoscesse 8, Varrone 10, Virgilio 15, Columella 58, e Plinio 83. Quindi Isidoro di Siviglia ne descriveva altre 23, Pietro di Crescenzo 40, Alonso di Herrera 15, Cupano 48, Liger 65, Garidel 46, Fuenteduenna 20, Langley 23, Millen 33, Bidet 28, Autil 32, La Bretonnière 32, Vascareel 117, E. Garcia de

la Lenna 34, Rozier 47, Forsyth 53, Boutelon 15, e Duhamel de Monceau altre 14.

Il Sig. Accademico di Kaeppen (1832) ne descrive 196 varietà coltivate in Russia; alle quali aggiungendone le 48 che ne ho studiato io medesimo in fiori ed in frutti nella Georgia, se ne porta il numero a 244 (1).

(1) Un nuovo lavoro sulle viti, sotto il titolo di *Ampelografia*, è stato testè compilato in Francia dal Conte Odart. Esso trovasi citato nel fascicolo di Agosto 1846 degli *Annali delle scienze Naturali*, in occasione del Rapporto lettone alla Società reale di Agricoltura dal Sig. M. Chevreul. *(Nota del traduttore)*.

FAMIGLIA — *AMPELIDEAE*

PENTANDRIA MONOGYNIA L.

Genere VITIS (*Catone. Tournefort.*)

Carattere del Genere.

Calice libero con 5 denti cortissimi. Corolla di 5 petali eguali concavi inseriti su di un disco ipogino, riuniti nell' apice, che si distaccano per la base. Cinque stami opposti ai petali, filamenti brevi liberi, antere biloculari. Un pistillo con ovario libero biloculare, cinto alla base da un disco a cinque lobi; stimma sessile. Bacca globosa biloculare, ed uniloculare per aborto, semi con epidermide membranosa e testa ossea, piccolo embrione drizzato che occupa l' asse di un albume carnoso; radicetta inferiore.

Arbusti sarmentosi ritenuti originari dell' Asia media e dell' America settentrionale, con foglie intagliate e fiori e frutti in grappoli.

Vitis vinifera L. Vitigno gentile.

Carattere della specie.

Foglie cordate alla base, lobate, sinuate dentate o crenate, glabre, pelose, lanuginose o tomentose.

Arbusto ritenuto di origine asiatica rampicante cirrifero, con radice che si profonda molto nella terra, con fusto tortuoso, corteccia rimosa e fibrosa; le giovani messe più o meno lanato-villose o cotonnose. Foglie lungamente picciuolate, in grandezza, colore delle nervature, forma e pubescenza svariatissime; ma nelle varietà costantemente in generale di forma orbicolare cordata, più o meno profondamente tre o cinque lobate, e grossolanamente crenate o inegualmente dentate. Sarmenti allungati e bilaterali. Grappoli tirsoidei opposti alle foglie, dapprima eretti, nella maturità pendenti. Brattee semplici quasi membranacee caduche ovato-bislunghe. Fiori verdastri odorosi. Bacche in figura, grandezza, odore e sapore diversissime; ma nello stato selvaggio sempre piccole, con velatura resinoidea, aromatiche amarette.

È originario dell' Oriente e di presente ne' climi temperati (fra il 22 ed il 51.° grado di latitudine settentrionale, dovunque la temperatura media non sia minore di 16 gradi centigradi) è coltivata in tutte le parti del mondo al numero di circa 1400 varietà; e vi cresce anche quasi di nuovo selvatica. Fiorisce in Maggio e Giugno, matura i frutti in Agosto, Settembre ed Ottobre.

Varietà selvagge

A. Vitis vinifera Anebophylla mihi.

Vitigno selvaggio con foglie senza peli cellulari (Zellenhaare).

Foglie lungamente picciuolate affatto glabre, cioè senza peli di tal natura che sieno tubolosi, lesiniformi, e che per anastomosi (congiunzione di transizione) sieno legati colla epidermide delle foglie. Tralci sparsi; lobi delle foglie più lunghi che nell' altre varietà; esse foglie sono più o meno profondamente sinuose, ed inegualmente dentate, perloppiù oltrepassano tre pollici di lunghezza, e la loro figura si approssima alla cordato-bislunga. L' *habitus* di questo vitigno è smilzo e porta i rami più spaziati tra loro, meno scorciati, ma più avviticchiati.

Nasce ne' boschi di Kur, Arasse, Alasan, e nelle siepi ed i colli che circondano l' Ararat.

Fiorisce sul cadere del Maggio (6 Giugno vecchio stile russo).

B. Vitis vinifera Trichophylla mihi.

Vitigno selvaggio con foglie provvedute di peli cellulosi.

Foglie lungamente picciuolate, sulla superficie inferiore, e particolarmente sulle nervature provvedute di peli corti lesiniformi, che sono in intimo legame colla epidermide. Tralci affollati, lobi delle foglie più corti che nella precedente; esse foglie (specialmente le inferiori) sono più inegualmente crenate che dentate, rare volte oltrepassano i due pollici di lunghezza e sono di figura largamente cordata, (le inferiori quasi reniformi). Tutto l' *habitus* è contratto.

Cresce colla precedente; fiorisce ne' primi giorni di Giugno (20 Giugno vecchio stile russo).

Fondamenti della classificazione.

Dietro le replicate osservazioni istituite sopra di un migliaio di esemplari di viti vegetanti, e circa 200 esemplari secchi, ho avuto ragione di convincermi che alle due surriferite varietà di viti selvagge, tutte le sotto-varietà così delle viti coltivate che delle stesse viti selvagge potevano maisempre riferirsi.

Nelle foglie di esse ho distinto due diverse specie di peli.

I primi, corti, patenti, lesiniformi, cilindrici e vuoti si trovano sempre sulla sola superficie inferiore delle foglie, e sono in anastomosi colla loro epidermide; cioè a dire che essi altro non sono che cellule prolungate, piene e colorite. Essi si dimostrano tali anche sotto il microscopio; perocchè trovansi ripieni di un fluido colorito sia che si assoggettino al saggio della tintura di Iodio, sia che si lascino nel loro stato naturale. I

peli di questa specie sono da me chiamati peli-cellulari, il dot. Burkard Elbe li chiama peli articolati, altri li dicono peli semplici. Essi crescono e funzionano.

I peli della seconda specie sono lunghi, adesi, dapertutto della stessa larghezza, schiacciati e solidi, trovansi tanto nella superficie superiore, quanto nella inferiore; ma più frequentemente in quest' ultima. Essi nel germoglio rinchiuso nella gemma trovansi attaccati all' epidermide; ma nello sviluppo della gemma e durante il progressivo svolgimento delle foglie, si distaccano dalla epidermide, e restano soltanto sospesi irregolarmente in forma di fiocchi, o di tele di aragno sulla foglia che rimane spelata, ovvero s' infeltrano e si riducono in un tomento nella foglia fatta pelosa. Questi peli non sono giammai in anastomosi coll' epidermide; cioè a dire che non vi si legano immediatamente, ma vi si fermano mercè un attacco momentaneo.

Questi peli sotto il microscopio saggiati colla tintura di Iodio non subiscono cambiamento di sorta alcuna, essi non si trovano nè pieni nè colorati. Non formano adunque una vera specie di peli; ma solamente una massa filamentosa disseccata, la quale si separa dall' involucro della gemma e si presenta come un inviluppo di fibre piegate a zig-zag, così strettamente tra loro intrecciate, che in forma di tomento abbraccia la gemma medesima, e per mezzo della pressione dell' invoglio di essa anche più denso e più inestricabile diventa. Ma perchè questa massa (che le chimiche ricerche verisimilmente troveranno di composizione diversa da quella de' peli cellulari) difende la gemma e le giovani foglie dalle intemperie della stagione ed anche dagli insetti, perciò io la chiamo *composta di peli difensori* (Schutzhaare). Il dottor Helbe li chiama *peli aracnoidei*, ed altri li appellano *peli composti*. Questi agglomeramenti di peli ripiegati a zig-zag, e quel denso intreccio filamentoso ci spiega compiutamente il fenomeno perchè collo spiegarsi delle foglie sia sufficiente quel pelame a ricoprirle, e perchè quel compatto tomento delle gemme si distenda e si spiega a poco a poco seguendo il progressivo sviluppo delle foglie, e raggiunto alla perfine l' estremo grado di tenuità i singoli filamenti di esso si separano e lasciano intravedere i sottoposti peli cellulosi quando vi esistono; ma spesso si lacerano di buonora e restano sparsi in fiocchi qua e là a preferenza sulla base della foglia, più sovente formano una dilicata rete, o tessuto simile ad una tela di aragno, e ci rimangono fino all' ultimo periodo della vita delle foglie istesse. Questi peli però non hanno alcuna vitalità, non crescono e non esercitano alcuna organica funzione.

Domanda

I nostri vitigni discendono forse da due sottospecie selvagge? Fin da quando nell' anno 1843 presso il fiume Kuhan, sul

Malka, sul Terek, mi si presentavano vitigni selvaggi o inselvatichiti, rampicanti sugli alberi e gli arbusti, mi si offrivano essi sotto due forme. L'una con foglie affollate poco profondamente tagliate nella loro sostanza, munite di peli cellulosi i cui spazî intermedî (Zwischenräume) anche mostravansi ripieni di peli *araenoidei* (Schutzhaare). Esse foglie avevano il lobo intermedio corto e rotondato che perciò in certi germogli le foglie inferiori erano più larghe che lunghe, di figura cordato-reniforme, e di contorno crenato; i tralci raccorciati. Questa era più frequente della seconda, la quale aveva foglie nude, ossia senza peli cellulosi, comunque fossero anche spesso coperte di pelame aracnoideo. A causa della sua rarità io poca attenzione poteva portare a questa sottospecie; ma siccome mi feci ad ascendere il Caucaso nel 1843 e nel 1844, entrambe le sottospecie selvagge mi si presentarono copiosissime. Io le trovava in luoghi dove le più antiche tradizioni ne accennavano che giammai eravi stata traccia di coltivazione. Esse mi si mostravano sempre nell' abito ed in tutte le caratteristiche summentovate, a talchè io non esitava a considerarle quali due distinte sottospecie.

Aveva io il piacere di consultarne all' uopo nell' I. accademia delle scienze di Pietroburgo il mio celebre amico e compatriotta il dottor Ruprecht, il quale non indugiava a riconoscere la maravigliosa costanza delle diversità anzidette; mercè le quali le 48 specie di viti da me raccolte e studiate nella Georgia russa potevano riferirsi alle suddette due sottospecie. Posteriormente mi è avvenuto di verificarlo benanco ne' paesi al di là del Caucaso. In tutti gli studî che ho fatto sopra questo soggetto nessuna varietà coltivata mi si è finora presentata che non si potesse comodamente riferire all' una o altra sottospecie. Io credo perciò potere aver dritto a richiamare l' attenzione del pubblico botanico sulla prevenzione che intendo farli, di considerare, cioè, tutt' i vitigni coltivati come provenienti da due sottospecie selvagge; ed io prometto che in avvenire, allorchè me ne sarà offerta l' occasione, non tralascerò d' intraprendere altri studî per vieppiù illustrare questo importante argomento; e ne darò ragguaglio circostanziato.

Ho chiamata la sottospecie che manca di peli cellulari *anebophylla*, ossia priva di pelame vero, comunque le sue foglie spesso sieno anche coperte di falsi peli aracnoidei. Ma la mia idea del pelame composto di peli aracnoidei e che vorremo dire tomento si distingue subito dalla disposizione orizzontale, mentre i peli cellulari sono verticali; che perciò il tomento consta di peli intrecciati ed intessuti, mentre i veri peli cellulari restano liberi. Io avrei potuto anche chiamarla *gymnophylla*, ossia a foglie nude; ma così facendo avrei dato luogo a un male inteso, perchè in questa sottospecie si contengono anche delle varietà che portano peli aracnoidei, mancando sempre i peli cellulari. Ho detto l' altra sot-

tospecie *trichophylla* perchè la superficie inferiore della foglia porta sempre di questi peli cellulari. Io ho anche questa volta evitato di chiamarla *hebophylla* (pelosa) che sarebbe stata la voce opposta alla prima *anebophylla* (non pelosa) perchè io credo sempre che i peli aracnoidei non siano di alcun valore nello stabilire i caratteri fondamentali delle due sottospecie, e perciò non dover servire a trarne le apposite denominazioni. Riffermerò la mia proposizione col dire che le suddette due sottospecie sotto il rapporto de' peli aracnoidei non presentano alcun contrasto tra loro.

A

Vitis vinifera anebophylla

(Vitigno senza peli cellulosi).

PRIMA CLASSE

Gymnophyllae (foglie nude)

Le foglie non sono coperte di peli aracnoidei.

PRIMO GRUPPO

Erythroneurae — *Nervi rossi.*

Le costole e le nervature secondarie rosse.

N.° 1. Erythroneura. *La grande specie di vite a foglie con nervi rossi* (*Grosse ballen* de' coloni della Georgia Russa).

La foglia nella superficie superiore è alquanto rugosa, di mezzana grandezza; cioè non più di 7 pollici lunga e larga, di forma pressochè poligona tondeggiante, con 5 lobi che giungono sino alla metà della sostanza della foglia, ed orlata di denti corti ed ottusi; i nervi gli orli e le punte de' denti, nonchè il picciuolo tinti di forte color rosso. Il legno ed il fusto striato di rosso. Il grappolo è grande e lunghissimo, gli acini sono di color rosso chiaro, grandi, rotondi e sapidi con corteccia dura. I sarmenti o tralci lunghissimi.

Fiorisce in Giugno, matura ne' primi di Settembre; dà molto e sufficientemente buono vino, anche i grappoli sono ricercati pel loro piacevole sapor dolce-agretto.

SECONDO GRUPPO

Chloroneurae — *Nervi verdi.*

Le costole e le nervature verdi.

A *Macrocarpae.* Acini lunghi.

* *Foglie col lobo medio corto*

2. Mammillaris. *Weisse Geisstütte* (Uva bianca a. corno di capra).

La foglia è levigata di color verde chiaro, di perimetro quasi poligono non più di 5 pollici lunga e larga, appena lobata, solo il lobo medio, o tutto al più i due lobi laterali vi si possono distinguere, niente affatto profondi, crenata ottusamente. Il legno è levigato ed il fusto verde. Il grappolo è lungo ma molto fitto; gli acini sono lunghi un pollice di color giallo verdastro, carnosi con buccia dura di sapore dolciastro alquanto fatuo.

Fiorisce alla fine di maggio, matura alla fine di Agosto; è poco stimata perchè dà poco e cattivo vino.

** *Foglie col lobo medio allungato.*

3. Grandifolia. *Schwarzzeichler* (Uva che macchia in nero).

La foglia grande più di ogni altra è levigata coriacea di un verde cupo lucido, nel perimetro quasi ottagonale fino ad 11 pollici lunga sopra 9 a 10 di larghezza, lobata poco profondamente con i denti ottusissimi. Il legno striato di grigio. Il grappolo grande e lungo con acini lunghi di color nero-bluastro e dolci.

Fiorisce alla metà di Giugno; matura alla fine di Settembre. Dà poco, ma buono vino.

*** *Foglie col lobo medio ed i lobi laterali allungati*

4. Helvola. *Helleweisse* (Claretto bianco.)

Foglia verde splendente, di perimetro esagonale, non più di 6 pollici lunga, lobata con lobi profondati fino al terzo della sua sostanza, grossolanamente dentata; picciuolo rossigno. Legno bruno-rossastro e venato. Grappolo lungo e denso, acini alquanto allungati di color verde chiaro, sugosissimi e con buccia così fina che ne traspariscono i semi distintamente. Sapore dolce.

Fiorisce al principio di Giugno; fruttifica al principio di Settembre, dà molto vino e buono; che perciò è estesamente coltivata nell' Armenia e nella Georgia.

B. *Sphaerocarpae*. Acini rotondi.

* *Con acini verdi*

5. Abortiva. *Fehlshlagende* (Colpo in fallo).

Foglie verde-lucide, nel contorno irregolarmente molto angolose, non più di 6 pollici lunghe e larghe, con 5 lobi, fino alla metà della sostanza della foglia sinuosamente profondati, grossolanamente dentate. Il legno verde o verdastro e venato. Il grappolo moderatamente lungo, il meno denso tra tutti, acini carnosi e privi di sapore.

Fiorisce ai primi di Giugno, matura ai principî di Settembre. Trovasi in pochi luoghi, e minaccia di sparire, perchè non viene moltiplicata. I suoi vitigni sono già divenuti rarissimi perchè trascurati. Essi sogliono vivere da 4 a 9 anni, e vale solo per mangiarsi non già per farne vino.

** *Con acini rossi*

La sostanza della foglia profondamente tagliata.

6. Duracina. *Schwartzknacker* (Duracina nera).

Foglia color verde sporco, rugosa, nel perimetro irregolarmente angolosa, non più di 5 pollici lunga e larga, lobata, sinuosamente fino alla metà tagliata, grossolanamente e sparsamente dentata; ogni lobo talvolta è egli stesso tagliato in altri corti lobi, il picciuolo è alquanto striato di rosso, il margine e le punte delle foglie sono gialle. Il legno è venato di rosso. Il grappolo è mediocremente grande lungo e sfolto; gli acini sono grossi di color blu-nerastro, dolci con buccia resistente che scricchiola sotto i denti.

Fiorisce alla metà di giugno, fruttifica alla fine di settembre ed ai principî di ottobre: è molto coltivata come uva da tavola, perchè riunisce al buon sapore la qualità di conservarsi.

La sostanza della foglia poco profondamente tagliata.

7. Polycarpa. *Vielbeerige* (Molto acinosa).

Foglia verde-lucida di perimetro bislungo molto angoloso, non più di 6 pollici lunga e 5 larga; lobata, doppiamente dentata, il lobo medio ed i due laterali prodotti in lunghe punte, legno verde venato. Grappolo denso e grande, acini grossi di color blu-nerastro e dolci.

Fiorisce al principio di giugno, fruttifica alla metà di settembre, è molto coltivata, comunque dia molto vino ma debole.

TERZO GRUPPO

Gelinoneurae — *Nervi gialli.*

I margini della foglia ed i nervi gialli.

A. *Con acini verdi.*

* *Foglie poco profondamente tagliate.*

8. Killissia. *Rundeweisse* A (Bianca rotonda *a*).

Foglia verde-lucido, periferia quasi rotonda poco angolosa non più di 5 pollici lunga e larga, tagliata per circa un quarto della sua lunghezza, grossolanamente dentato con denti puntuti; quà e là sparsa di piccoli denti accessorî che convergono verso la base de' lobi. Grappolo denso mediocremente grande; acini rotondi, molli o sugosi dolci-agretti.

Fiorisce al principio di giugno; matura in agosto e settembre: è coltivata particolarmente nell' Armenia pel molto e buon vino che somministra.

*** Sostanza della foglia molto profondamente intagliata.*

9. Armeniaca. ***Rundeweisse*** B (Rotonda bianca *b*).

Foglia verde lucida rugosa; periferia quasi sessangolare, non più di 4 1/2 pollici lunga e larga con 5 lobi; ogni lobo nuovamente lobato, inegualmente e grossolanamente dentata: picciuolo striato-puntato verde-lucido. Legno striato-puntato verde-giallo. Grappolo lungo un piede, diradato, acini rotondi molli sugosi e di sapor piacevole dolce-agretto rinfrescante.

Fiorisce alla fine di maggio; matura in agosto e ne' principî di settembre.

Coltivasi nell' Ararat, ed è dagli Armeni con particolar cura moltiplicata; perchè dà uva non solo buona per tavola, ma anche ottima pel molto vino che somministra.

B. *Con acini rosso-nerastri.*

10. Gamborensis *Die gemeine Cachetiche Rebe* (Vite comune del Cachetich).

Foglie verde-lucido, al di sopra glabre, al di sotto papillose: periferia quasi bislunga molto angolosa, non più di 5 1/2 pollici lunghe e 4 1/2 larghe, tagliata fino al terzo della sostanza in cinque lobi con seni angusti; i lobi sono qua e là nuovamente lobati, il lobo medio ed i due laterali allungati ed aguzzi, il margine con piccoli denti, il picciuolo striato di rosso, il legno giallo striato. Il grappolo sufficientemente grande e denso, gli acini bislunghi e dolci.

Fiorisce al principio di giugno e fruttifica in settembre. È coltivata generalmente nella Georgia.

SECONDA CLASSE

Ptilophyllae (foglie lanuginose)

Le foglie ricoperte soltanto di pelame denso che vi si spande in lacero tessuto.

PRIMO GRUPPO

Machocarpae — *Acini lunghi.*

A. *Krokidophyllae.*

Fogliame con fiocchi prodotti dai peli aracnoidei che nel pieno sviluppo delle foglie vi restano sparsi in brani.

* *Sarmenti sterili non-eretti.*

11. Balanocarpa. *Eichelraube* (Acini a forma di ghiande).

Foglie verde-lucido con nervi verdi, nella faccia inferiore sparse di fiocchi lanuginosi; periferia quasi bislunga sessangolare, non più di 5 1/2 pollici lunga e 5 larghe, lobata, la sostanza della foglia è tagliata per 1/3 di pollice, ottusamente quasi egualmente dentate. Legno rosso, come il peduncolo fresco ch' è alquanto angoloso o striato di rosso. Grappolo abbastanza grande ed alquanto rado, acini di color verde biancastro, o giallo-pallido di forma quasi di budello, sugoso-carnosi dolci all' estremo.
Fiorisce alla fine di maggio; fruttifica in agosto.

** *Sarmenti sterili eretti.*

12. Woronzowissa. *Woronzows Edeltraube* (Vitigno nobile di Woronow).

Foglie verde-cupo, superficie superiore scabrosa, inferiore lanuginosa ne' nervi secondarî, margini verde-bruno, periferia quasi bislunga ottangolare, non più di 5 1/2 pollici lunghe e 5 larghe, con tre o più di raro con 5 lobi, per un quarto o anche meno profondi con un seno semicircolare alla base, il lobo medio talora aguzzo; i due lobi laterali alquanto convergenti, inegualmente e doppiamente dentati; il picciuolo color rosso-carico, o rosso-grigiastro. Legno rosso grigiastro. Racemo lungo denso con acini verde-biancastro bislunghi saporosissimi sugosi.
Fiorisce al principio di giugno, matura al principio di settembre. Se ne fa un vino eccellente che ha tutte le qualità del Lunelle.

B. *Arachnophyllae*

Le foglie coperte di tela di aragno. La faccia inferiore elegantemente ed egualmente coperta di un tessuto composto di peli aracnoidei.

* *Acini nero-azzurrognoli.*

13. Früattoma. *Schwarze Kracher* (Nera schricciola).

Foglie nella superficie superiore solo nella inserzione del picciuolo fioccose, nella inferiore coperte di rada ragnatela, periferia quasi rotondo-poligona, non grandi più di 6 pollici, lobate sino al terzo della sostanza, inegualmente ed ottusamente dentate; picciuolo lanuginoso; legno verde striato. Racemo rado mezzanamente lungo, acini dolci con polpa che schricciola tra i denti a causa della dura e rigida corteccia.

Fiorisce alla metà di giugno, matura tra la fine di settembre ed il principio di ottobre. Si coltiva tra le uve da tavola.

** *Acini di color rosso-bruno.*

14. Frickiana, *Frick's Traube*, o pure *Dick-röthler* (Uva rosso-bruna).

Foglie di color verde-cupo, sulla superficie superiore soltanto sulla costola fioccose, e nella inferiore radamente aracnoidee; fino al terzo largamente tagliate sempre in 5 lobi, le foglie superiori più profondamente sinuose alla base con due denti ricurvi; nel resto grossolanamente sinuoso-dentate; di periferia quasi rotondo-ottangolare, non più di 6 pollici lunghe e 7 larghe, il lobo intermedio non prolungato, le punte de' denti gialli, i nervi verdi, il picciuolo ed i tralci alquanto lanuginosi; il legno biancastro. Il grappolo grande largo denso con acini saporosi e sugosi.

Fiorisce al principio di giugno, matura al principio di settembre.

SECONDO GRUPPO

Sphaerocarpae — *Acini rotondi.*

A. B. *Ochrocarpae.* Acini giallo-verdastri.

* *Le foglie inferiori niente intagliate.*

15. Zuanica maggiore. *Grosse Zuani* (Gran Zuani).

Foglie nella superficie superiore lanuginose rugose, nell' inferiore mediocremente aracnoidee, periferia quasi rotonda a punte corte ed ottusamente dentate, non più di 7 pollici lunghe e 6 1/2

larghe, picciuolo lanuginoso, legno rosso striato. Grappolo denso più largo che lungo, con acini grossi verde-giallastri un poco carnosi piacevoli dolci ed odorosi.

Fiorisce al principio di giugno, e matura al principio di settembre; è coltivata generalmente. Dà poco vino, ma eccellente.

** *Foglie profondamenta sinuoso-intagliate.*

16. Arakissa. *Dunkle Arakis* (Arakissa fosca).

Foglie di color verdo assai cupo, sulla superficie superiore papillose e lanuginose, sulla inferiore mediocremente lanuginose, di periferia quasi ottangolare, fino alquanto sopra della metà largamente intagliate in 5 lobi; non più di 6 pollici lunghe e larghe, con picciuoli alquanto rossigni e lanuginosi, inegualmente grossolanamente dentate; legno verde bruno, grappolo denso con acini rosso-giallastri.

Fiorisce in Giugno; matura a mezzo Settembre. È coltivata estesamente perchè somministra un vino assai ricco di spirito.

B. *Melanocarpae.* Acini neri o bruni.

A. *La sostanza della foglia pochissimo intagliata.*

* *Foglie lanuginose.*

17. Chaneca. *Die Chramtraube.* (Così detta perchè nasce presso il fiume Chram, Chane di Plinio) vien chiamata dai coloni . *Schwarze-Katharinenfelder.* (Nera di Katharinenfeld).

Foglie verde-brune, superficie superiore radamente, inferiore densamente fioccosa; periferia quasi bislungo-angolare, non più di 6 1/2 pollici lunga e 5 larga, i lobi presso la base grossolanamente dentati. Grappolo grande denso con acini dolcissimi molli, nero-rossigni. Fiorisce alla fine di Maggio, matura alla fine di Agosto.

** *Foglie aracnoidee.*

18. Stevenissa. *Stevens Herztraube* (Vite a cuore dello Steven).

Foglie nella superficie superiore qua e là fioccose, nella inferiore densamente aracnoidee; periferia quasi bislungo-ottangolare, non più di 6 pollici lunghe e larghe, alla base con due lobi divergenti arcuati molto ottusamente una volta dentate, con i denti muniti di punte, picciuolo densamente lanuginoso. Legno brunastro e striato. Grappolo a forma di cuore, lungo denso con acini grossi rosso-bruni molli e sugosi. Fiorisce alla fine di Maggio, matura al principio di Settembre, è coltivata estesamente perchè dà molto e buono vino.

B. *Sostanza della foglia profondamente intagliata.*

✝ *Con lobi acuti.*

19. Gymnostaphyla. *Die Gespeitelte Traube* (Vite frastagliata).

Foglie glabre al di sopra e densamente lanuginose di sotto, periferia quasi ottagonale non più di 5 pollici lunghe e larghe, oltre la metà profondamente sinuoso-lobate, i singoli lobi più volte nuovamente intagliati ed inegualmente dentati; picciuolo glabro, legno verde. Grappolo il più denso di tutti, con acini mediocremente grossi di color nero-bluastro. Fiorisce alla metà di Maggio, matura al principio di Agosto. Atteso la sua precoce maturità è coltivata estesamente.

✝✝ *Con lobi ottusi.*

20. Sapiraucica praecox. *Frühraife Sapirauis* (Sapirauis primaticcia).

Foglie di color verde cupo, glabre di sopra, densamente lanuginose di sotto, e di periferia quasi sessangolare, non più di 5 pollici lunghe e larghe, oltre al terzo tagliate in 5 lobi ottusamente e radamente dentati, sinuose alla base; picciuolo lanuginoso, le foglie presso i nodi restano molto vicine fra loro, e perciò il tralcio prende un abito raccorciato. Il legno è verde. Il grappolo piccolo tozzo con peduncoli rossi, ed acini piccoli neri molli dolcissimi. Fiorisce alla fine di Maggio; matura al principio di Agosto.

Si coltiva principalmente per dare odore al vino. Quello che si ottiene da questa vite è forte e buono, ma facilmente dà in testa (1).

** *Foglie aracnoidee.*

✝ *Nervi delle foglie rossi.*

21. Auccuparia major. *Grosse Vogeltrauben* (Vite da uccelli maggiore).

Le foglie sono di color verde-cupo, ineguali e quasi bollate di sopra, e sparsamente lanuginose, densamente aracnoidee di sotto; periferia quasi rotonda ottangolare, fino al terzo profondamente tagliata in 5 lobi sinuosi dentati, che verso la base si spingono l'uno sull'altro, non più di 7 pollici lunghe e larghe; peduncolo lanuginoso, legno verde-bruno striato. Grappolo mediocremente grande densissimo con acini grossi abbastanza, molli e dolcissimi.

(1) Abbiamo anche noi un' uva detta perciò *odorosella*. (*Nota del traduttore*)

Fiorisce ai primi di Giugno, e matura ai primi di Settembre. È distrutta dagli uccelli, dagli schakali, orsi, tassi, cani, gatti selvaggi ; perciò poco è coltivata. Darebbe ottimo vino.

++ *Nervi delle foglie verdi.*

O. *Picciulo verde.*

24. Leucophylla major. *Grosse Weisslauber* (Vite bianca maggiore).

Foglie sulla superficie superiore lanuginose, la inferiore così densamente ricoperta di tessuto aracnoideo che anche nel suo compiuto sviluppo apparisce affatto bianca. Periferia quasi sessangolare circa 5 1/2 pollici lunga e larga, oltre al terzo tagliata sinuosamente in 5 lobi spesso nuovamente tagliati, inegualmente sinuoso-dentati con seni arcuati alla base. Il legno è verdastro striato. Grappolo denso di mezzana grandezza con acini di color nero-blù. Fiorisce alla metà di Giugno, matura alla metà di Settembre

OO. *Picciuolo rosso.*

23. Leucophylla minor. *Kleine Weisslauber* (Vite bianca minore).

Foglie densamente lanuginose di sopra e bianche aracnoidee di sotto come la precedente; di periferia quasi rotonda ottangolare, non più di 4 pollici lunghe e larghe, fino al terzo tagliate in 5 lobi, gl' inferiori spesso poco sviluppati ; inegualmente sinuoso-dentate, con denti muniti di punte. Il picciuolo, ed anche alcuni tralci nella fioritura si tengono orizzontali in rapporto al fusto, e dopo di essa si ergono in su. Il legno è rosso. Racemo denso di mezzana grandezza, con acini dolci di color rosso bruno e peduncoli rossi.

Fiorisce alla metà di Giugno ; matura alla metà di Settembre.

B

Vitis vinifera trichophylla

(*Vitigno con peli cellulari*).

PRIMA CLASSE

Lasiophyllae (peli di una sola specie)

Le foglie portano sulla superficie inferiore soltanto peli cellulari.

PRIMO GRUPPO

Lasioneurae — *Nervi con peli cellulari.*

Le foglie hanno le sole costole provviste di peli cellulari sparsi, e sono nel resto calve.

A. *Chlorocarpae.* Acini verdi.

* *Legno verde.*

24. Zuanica-Karris. *Karris Zuani.* (Zuani del Karris).

Foglie coriacee, di periferia quasi bislunga ottangolare, non più di 8 pollici lunghe e larghe, nella parte superiore alquanto intagliate, la punta della foglia molto allungata, inegualmente sinuoso-dentate; le costole rosse alla base, legno verde striato. Grappolo lungo e rado; acini rotondi di mezzana grandezza, dolci, un poco duri ed alquanto carnosi.

Fiorisce al principio di Giugno, matura alla metà di Settembre. Dà moderata copia di vino, ma buono.

** *Legno bianco bigiastro.*

25. Kannachensis alba. *Weisse Kannachen Rebe.* (Vite Kannachen bianca).

Foglie verde-lucide, di periferia quasi bislunga-ottangolare, non più di 9 pollici lunghe e 4 1/2 larghe, fino al terzo tagliate in 5 lobi, il medio allungato ed appuntato, inegualmente dentate; costole delle foglie alla base rosso-brune, picciuolo rosso striato come i teneri steli; legno bianco alquanto striato. Grappolo non grande, denso; acini rotondi abbastanza grossi molli sugosi dolcissimi. Fiorisce al principio di Giugno; matura alla metà di Settembre, è coltivata estesamente. Dà molto ed abbastanza buon vino.

B. *Melanocarpae.* Acini neri.

* *Costole delle foglie gialle. Legno grigiastro.*

26. Cephalalgica. *Die Kopfschmerz-Traube* (Vite dal mal di Capo).

Foglie verde-lucide rugose, periferia quasi bislungo-moltangolare, non più di 6 1/2 pollici larghe e 6 lunghe, per un terzo intagliate in tre e più di rado in 5 lobi, inegualmente acutamente dentate, il dente intermedio sempre più lungo dei due laterali, picciuolo eretto-patente verde; grappolo denso e lungo; acini tondi e dolci. Fiorisce al principio di Giugno; matura al principio di Settembre. Dà vino forte per modo da cagionare il mal di capo a chi non vi è avvezzo.

** *Costole rosse. Legno bianco*

27. Kannachensis rubra. *Rothe Kannacher Rebe* (Vite Kannacher rossa).

Foglie verde-lucide di periferia quasi bislungo-moltangolare, non più di 5 1/2 pollici lunghe e 5 larghe, per un terzo intagliate, inegualmente dentate con seno arcuato alla base; racemo densissimo e lungo; acini rotondi grossi, molli di sapore dolcissimo. Fiorisce al principio di Giugno, matura alla fine di Settembre. Dà molto e buon vino ed è molto stimato.

SECONDO GRUPPO

Metalasiophyllae — *Con pagina pelosa.*

La pagina inferiore della foglia è tutta provvista di peli cellulari.

A. *Macrocarpae.* Acini lunghi.

a. *Melanocarpae.* Acini neri.

* *I petali restano attaccati agli acini maturi in forma di berretto* (calyptra).

+ *Legno giallo.*

28. Köppeniana *Grosse Kappen-traube* (Grande vite dal berretto).

Foglie di periferia quasi bislungo-moltangolosa, non più di 6 pollici lunghe e 5 larghe, per un terzo intagliate, al disotto con peli radi; costole verdi distintamente con soli 3 lobi, inegualmente dentati, con larghi seni arcuati alla base, picciuoli e giovani messe di color rosso striato, legno striato di giallo. Racemo denso grande; gli acini offrono il notevole carattere di non portare i petali persistenti raccolti in un cap-

puccio; essi sono dolci. Fiorisce al principio di Giugno; matura alla metà di Settembre. Dà vino molto poderoso.

++ *Legno verde.*

29. Meyeriana. *Meyers Kappen-traube. Kleine oder grüne Kappen-traube* (Piccola e verde vite dal berretto).

Questa varietà presenta l' importante carattere botanico di portare la corolla persistente, cioè che copre l' acino maturo a forma di berretto.

Foglie verde-lucide di periferia quasi rotonda ottangolare, non più di 4 1/2 pollici lunghe o larghe, rugose, tagliate per un terzo in 5 lobi con denti molto lunghi, e con larghi seni arcuati alla base, picciuolo verde striato. Racemo denso lungo con acini dolci, coronati dalle corolle che vi restano attaccate.

Fiorisce alla metà di Giugno, matura al principio di Settembre. Dà molto e poderoso vino.

** *Corolla che cade dopo la fioritura.*

30. Tatarica *Die tatarische. Schwarze Eicheltraube* (Vite tartarica con acini neri ghiandiformi).

Foglie verde-lucide, di periferia quasi rotondo-moltangolare, non più di 6 pollici lunghe e larghe, fino al terzo intagliate in tre lobi ottusamente dentati, e con piccolo seno arcuato alla base. Legno verde-bruno striato. Racemo lunghissimo rado; acini lunghi un pollice, con lunghi peduncoli, duri, carnosi di sapor dolce.

Fiorisce alla metà di Giugno e matura alla metà di Settembre. È stimata come uva da tavola.

β. *Ochrocarpae.* Acini verdastri. (Tutte schricchiano tra i denti).

* *Acini verdi, peli cellulari radi.*

31. Fremens viridis. *Grüne Kracher* (Duracina verde).

Foglie di periferia quasi rotondo-sessangolare, non più di 6 1/2 pollici lunghe e larghe; tagliate fino alla metà in 5 lobi, sempre una metà della foglia più grande, costole verdi, margine sinuoso e doppiamente dentato, legno verde striato di rosso. Grappolo lungo denso con acini carnosi duri e dolci.

Fiorisce alla metà o alla fine di Giugno; matura dalla fine di Settembre sino alla fine di Ottobre. Non è buona per vino; ma è ottima come uva da tavola che si mantiene tutto l' autunno.

*** Acini biancastri, peli cellulari densi.*

32. Fremens pallida. *Weisse Kracher* (Duracina bianca).

Foglie verde-bruno di periferia quasi bislungo-moltangolosa, non più di 6 pollici lunghe e 5 1/2 larghe, tagliate per un terzo in 7 lobi, quei presso la base si protraggono l'un sull'altro; costole verdi, le punte de' denti gialle, il picciuolo corto e verde; legno verde striato di celestognolo e di rosso. Grappolo di mediocre lunghezza, denso, acini alquanto carnosi, duri e dolci.

Fiorisce in Giugno, matura alla metà di Settembre. Dà poco vino, e si coltiva piuttosto come uva da tavola perchè di lunga durata.

**** Acini gialli, peli cellulari densissimi.*

33. Fremens lutea. *Gelbe Kracher* (Duracina gialla).

Le foglie hanno la periferia quasi ottangolare, non più di 6 1/2 pollici lunghe e 6 larghe, per un terzo intagliate in 5 lobi, il lobo intermedio molto prolungato, quei della base si ricoprono vicendevolmente, tutti inegualmente ed ottusamente dentati, costole gialle, le punte di tutti i denti anche gialle, picciuolo corto e rossiccio; legno verde striato di rosso. Racemo rado e lungo; acini di mezzana grandezza, duri carnosi e dolci.

Fiorisce alla fine di Maggio; matura alla fine di Settembre, dà poco vino e buon'uva da tavola.

B. *Sphaerocarpae.* Acini rotondi.

α. *Costole verdi.*

Foglie molto grandi e quasi glabre.

34. Grandis. *Weisse Rollbeer* (Bianca rotonda).

Foglie verde-lucide, di periferia quasi rotondo-moltangolare, non più di 9 pollici lunghe e larghe; per un quinto intagliate in tre lobi inegualmente ed ottusamente dentati; picciuolo mediocremente lungo, qua e là striato di rosso. La superficie inferiore delle foglie quasi affatto nuda, ed appena qua e là sparsa di peli cellulari allungati. Grappolo lungo denso gremito di acini grossi bianco-verdastri, molli, alquanto dolci.

Fiorisce ai primi di Giugno, matura alla metà di Settembre, è coltivata estesamente meno per vino che per la bellezza del fogliame e de' grappoli.

β. Costole rosse, fogliame di mezzana grandezza.

35. Alutacea. *Finstere Weisse* (Bianca opaca).

Foglie rugose sulla superficie inferiore con radi peli cellulari; di periferia quasi rotonda ottangolare per un terzo tagliate in 5 lobi, gli alterni più grandi e con piccoli denti, lunghe e larghe 7 pollici, picciuolo striato di rosso, legno giallo fosco e striato. Grappolo grande denso; acini bianchi verdastri duri. Fiorisce ai primi di Giugno, matura alla fine di Settembre, dà vino bianco ed in abbondanza.

γ. Costole gialle, fogliame mezzano.

36. Fremens rotunda. *Runde Krachen* (Duracina tonda).

Foglie al disotto alquanto pelose, nelle costole peli radi sempre cellulari, di periferia quasi bislungo-ottangolare, 6 pollici lunghe e 5 1/2 larghe, pel terzo intagliate in 5 lobi, ottusamente doppiamente dentate; le punte de' denti gialli, il picciuolo corto giallo-rossiccio, legno bianco-bigiccio. Racemo densissimo e corto. Acini bianco-giallastri carnosi, alquanto dolci e duretti. Fiorisce alla metà di Giugno, matura alla fine di Settembre od al principio di Ottobre. Dà buon vino.

SECONDA CLASSE

Hebephyllae-lanate con peli di duplice natura.

Le foglie nella superficie inferiore hanno peli cellulari ed aracnoidei.

PRIMO GRUPPO

Tricho-arachneiae

Predominano i peli cellulari, e sono coperti da un tessuto di peli aracnoidei.

A. *Melanocarpae*. Acini neri.

37. Sapirauica major. *Grosse Färbetraube* (Tintora maggiore) (1).

Foglie verde lucide, di periferia quasi bislungo-ottangolare, non più di 8 pollici lunghe e 7 larghe, oltre al terzo intagliate in 3 lobi corti, spesso orlati di denti ad angolo retto, superficie superiore lanuginosa, inferiore densamente bianco-tomentose, picciuolo fioccoso, tralci giovani lanuginosi, legno leggermente striato rosso in quello di prima crescenza. Racemo di mezzana grandezza, rado, acini rotondi, alquanto duri e dolcissimi che tingono di blù la bocca ed i denti. Fiorisce a' principî di giugno, matura dal 15 al 30 settembre. Sola darebbe un vino di una forza straordinaria; che perciò è coltivata per dar colore ai vini deboli. Il sugo degli acini si usa come inchiostro da scrivere..

B. *Chlorocarpae*. Acini verdi.

α *Picciuolo rosso striato, lanuginoso; sostanza della foglia intera.*

38. Rectangula. *Kleine Baellü* (Piccola Bellù).

Foglie di periferia quasi bislungo-sessangolare, non più di 6 1/2 pollici lunghe e 5 1/2 larghe, lanuginose di sopra e bianco-tomentose di sotto; niente lobate ottusamente dentate e quasi crenate, le foglie inferiori quasi reniformi e crenate; legno verde striato di rosso; racemo piccolo e denso: acini piccoli rotondi sugosi, molli e dolci. Fiorisce alla metà di giugno, matura a fine settembre. È coltivata estesamante perchè dà buon vino e copioso.

β. *Picciuolo verde, glabro, sostanza della foglia intagliata.*

39. Zuanica minor. *Kleine Zuani* (Zuani minore).

Foglie verde lucide, glabre sopra e senza peli, al di sotto

(1) Ho adottato il sinonimo dell'analoga varietà che se ne coltiva da noi per lo stesso uso. (*Nota del traduttore*).

cariche di peli cellulari e tomentose; di periferia quasi bislungo-sessangolare, non più di 6 pollici lunghe e 5 larghe, per un quarto intagliate in tre lobi inegualmente ottusamente dentate, quasi crenate, alla base con largo seno arcuato, legno verde, racemo densissimo piccolo. Acini piccoli e rotondi, carnosi e dolci. Fiorisce ai primi di giugno, matura al fine di settembre. Dà un vino di mediocre qualità.

SECONDO GRUPPO

Arachno-trichiae

Predominano i peli aracnoidei ed attraverso del loro tessuto traspariscono i peli cellulari solitarî che mentiscono la figura di peli aracnoidei.

A. *Ochrocarpae.* Acini giallo-verdastri.

α. *Acini senza semi.*

40. Apyrena persica. *Persische Weisse Zibeben* (Zibibbo bianco persiano) (1).

Foglie verde-lucide glabre spelate di sopra, poco pelose di sotto, di periferia quasi rotondo-sessangolare, non più di 6 1/2 pollici lunghe e larghe, oltre la metà sinuosamente tagliate in 5 lobi, grossolanamente ottusamente dentate, tutte le punte rosso-giallastre, picciuolo rossiccio non peloso. Legno rosso-verdastro striato. Racemo piccolo, rado; acini piccioli giallo-verdastri, rotondi dolcissimi. Fiorisce alla metà di giugno; matura alla metà di settembre.

β. *Acini con semi.*

* *Acini giallo-rossicci.*

41. Perseverans. *Rothe Bachmalaren* (Bachmaler rossa).

Foglie di superficie quasi bislungo-angolosa, non più di 6 1/2 pollici lunghe e larghe, fino a due terzi sinuosamente tagliate in 5 lobi, i singoli lobi nuovamente intagliati con denti acuti, a punte gialle; superficie superiore priva di peli, inferiore mediocremente pelosa; costole verdi, picciuolo rosso striato; legno verde, il più giovane graziosamente striato di rosso. Racemo rado non grande, acini rotondi molli, sugosissimi e dolci. Fiorisce alla metà ed alla fine di giugno; matura ai principî di ottobre.

---

(1) Comunque il nostro Zibibbo non sia identico a quello della Georgia, tuttavia l'identità del nome ne accenna a quella della contrada forse affricana donde in origine i vitigni diversi ne furono raccolti. *(Nota del traduttore).*

** *Acini giallo-verdastri.*

Legno insieme al picciuolo blù.

42. Bachmalarica *Weisse Bachmalärer Rebe.* (Bachmälarer bianca).

Foglie verde-lucide, di periferia quasi rotonda con sei ad otto angoli, non più di 7 pollici lunghe e larghe; oltre alla metà tagliate in 3 lobi, lobi prolungati inegualmente ed acutamente dentati a punte gialle, spelate di sopra, con radi peli di sotto. Racemo non grande, rado; acini rotondi e dolci.

Fiorisce alla metà di giugno, matura ai primi di ottobre. Serve più per uva da tavola che per vino.

++ *Legno insieme al picciuolo giallo.*

43. Muschawiri. *Weisse Katharinenfelder* (Vite bianca de' campi di Caterina).

Foglie alquanto lanuginose di sopra densamente bianco-tomentose di sotto; di periferia quasi bislungo-sessangolare, non più di 3 pollici lunghe e 4 1/2 larghe, più di un terzo sinuosamente intagliate in 5 lobi, il lobo medio prolungato, i due lobi intermedî portano entrambi i lati semi-arcuati muniti di un grosso dente alla base; margine grossolanamente ed acutamente dentato; ogni dente da entrambi i lati ne porta un altro più piccolo, la base presenta un largo seno; le costole sono verde-biancastre. Racemo grande e lungo alquanto rado; acini abbastanza grossi, rotondi, molli, sugosi e dolci.

Fiorisce alla fine di maggio ed al principio di giugno, matura alla fine di agosto ed ai primi di settembre.

+++ *Legno insieme al picciuolo rosso.*

44. Fertilis. *Die Fruchtbare Rebe* (Vite fruttifera).

Foglie di periferia quasi bislungo-ottangolare non più di 6 pollici lunghe e larghe, glabre di sopra, bianco tomentose di sotto, oltre al terzo sinuoso-cinquelobate, ogni lobo sparsamente intagliato; ottusamente ed inegualmente dentate. Racemo non grosso, denso, acini rotondi molli e saporosi (1).

Fiorisce a mezzo giugno, matura a fine settembre. Dà vino buono spiritosissimo.

(1) Non bisogna confondere questa varietà con quella descritta al numero 16 col nome di Arakissa. La Fertile porta molti grappoli e poco legno, l' Arakissa porta pochi grappoli e molto legno. La fertile dà tanto poco legno che quasi non se ne può tagliare nel seguente anno. (*Nota dell' autore*).

B. ***Melanocarpae.*** Acini neri.

a. *Sphaerocarpae.* Acini rotondi.

* *Legno non striato, molto liscio; picciuoli gialli.*

45. Spiraucica minor. *Kleine Färber* (Piccola tintora).

Foglie verde-chiaro che diventano macchiate, lanuginose di sopra, e così densamente bianco-tomentose di sotto che al tatto trovansi come vellutate; di periferia quasi bislungo-ottangolare, non più di 6 pollici lunghe e 5 1/2 larghe, per un quarto intagliate in tre lobi, con denti grossolani ineguali ed acuti; picciuolo lanuginoso, legno rosso presso l' Alburno. Racemo piccolissimo rado, acini piccoli e dolci.

Fiorisce alla metà di giugno; matura a fine settembre. Dà poco vino ma poderosissimo, e si adopera meglio per dare il colore al vino.

** *Legno scabroso striato.*

† *Legno e picciuoli striati di rosso, i più giovani di color bianco-grigio. Foglie non profondamente intagliate.*

46. Airumla. *Die Airumler Rebe* (Vitigno di Airumler).

Foglie verde-brune, lanuginose di sopra, bianco-tomentose di sotto, di periferia quasi bislungo-moltangolose, non più di 7 pollici lunghe e 5 larghe, per un quarto intagliate in tre lobi; tutta la foglia è molto allungata ed ha una metà più grande dell' altra; inegualmente sinuoso-dentate; picciuolo lanuginoso. Racemo abbastanza grande rado; acini piccioli e dolci.

Fiorisce dalla metà alla fine di giugno; matura alla fine di settembre. Dà buon vino e colla coltura di molti anni si migliora.

†† *Legno e picciuoli striato di rosso, legno presso agli occhi rosso. Foglie profondamente intagliate.*

47. Aucuparia minor. *Kleine Vogeltrauber.* (Uccellaia piccola).

Foglie di periferia quasi ottangolare, non più di 6 pollici lunghe e 5 larghe, sino alla metà sinuoso-intagliate, alla base con seno arcuato terminato da due denti; margine con denti ineguali ed acuti; superficie superiore nuda, inferiore densamente coverta di peli cellulari ed aracnoidei. Picciuolo villoso, legno intorno alle gemme di forte color rosso. Racemo picciolissimo denso, acini della grossezza del pisello, sugosi molli e dolcissimi.

Fiorisce a mezzo giugno, matura a mezzo settembre. È poco coltivata perchè poco produttiva; gli uccelli la mangiano tutta,

β. *Piestocarpa*. Acini più larghi che lunghi con un cordone rilevato.

48. Fischeriana. ***Fischers Kreutztraube*** (Vitigno di Fischer con acini a croce).

È dedicata al Direttore dell' Orto botanico di Pietroburgo, perchè quale importante varietà botanica abbatte la teoria che i sepimenti degli acini col crescere di questi svanissero; perocchè in alcune viti rimangono e fanno sì che gli acini comparissero come legati con un filo a croce, ed in luogo della cicatrice portano in punta un incavo simile al bellico. Quest' uva ha dippiù di particolare il suo sapore che partecipa di quello dell' *Uva spina (Ribes Grossularia)*.

Foglie verde-bruno intensissimo, di periferia quasi settangolare, non più di 6 1/2 pollici lunghe e 6 larghe, oltre alla metà sinuose intagliate, con denti grossi ineguali ed acuti; la superficie superiore fioccosa, la inferiore densamente bianco-tomentosa quasi vellutata. Picciuoli e novelle messe lanuginose; legno grigio. Racemo lungo denso; acini grossi molli dolcissimi. Matura prestissimo e si carica di grappoli.

Fiorisce a fine maggio, matura a fine agosto.





